

WEIZENBOCK

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **18**
- SRM **15.1**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **30 C**, Czas **60 min**
- Temp **45 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **31.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **30C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (42.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt Wędzony Czereśnią | 2 kg (28.1%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (14%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (3.5%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.08 kg (1.1%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Carahell | 0.3 kg (4.2%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 30 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |